

Chianti Classico 2011



Rebsorten

Sangiovese 85%
Canaiolo 10%
Colorino 5%

Weinlese

Am 17. September 2011
von Hand gelesen

Vinifikation

Alkoholische Fermentation
und Einmischen für 22
Tage in Zementfässern.
Malolaktische Gärung in
Stahlfässern

Lagerung

12 Monate in kleinen
Fässern aus altem Holz

Produktion

7700 Flaschen

Abfülldatum

14. September 2013